



འབྲུག་རྒྱལ་ཁབ་

ブータン便り

第15号 2020年3月3日
JICA SV 2018-2 観光 白川 浩司

クズザンポーラ！最近では世界中が新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の脅威にさらされています。ブータンでは今のところ感染確認された人はいませんが、感染者のいる国・地域からの入国制限を実施していないため、いずれ入ってくるのではないかと思います。保健省は検疫体制を強化し、空港や国境ゲートで検温や健康申告書の提出を求めたりしていますが、こういった水際対策がどれだけ有効なのか甚だ疑問です。観光業界はCOVID-19の影響をもろに受けており、ツアーやフライト、ホテルの予約がキャンセルされたという話も聞こえてきます。ブータンでは観光業が労働人口の大きな受け皿になっているため、仕事がなくなると失業者が一気に増加するのではと心配しています。

さて、先日一時帰国したときに岡山の小学校へブータン出前授業に行ってきました。また、東京でブータン料理を食べる機会がありました。今号ではこれらのことをお伝えします。

小学校出前授業

このたび岡山県 JICA デスクからお話をいただき、先の健康診断一時帰国中の1月15日に岡山市立朝日小学校で出前授業をさせていただきました。国際理解学習に力を入れている同校では、3～6年生が学年ごとに対象国を決めて本やインターネットで調べたり、当国派遣中の JICA ボランティアから話を聞いたりしています。今年度は5年生がブータンを取り上げ、派遣中の私に声がかかったという次第です。

朝日小学校5年生の教室に入ると、生徒の皆さんがブータンについて調べたポスターが壁一面に掲示されていました。ブータンの食べ物や、伝統衣装、動物、学校など、各自興味のあるテーマを写真や絵を用いてうまくまとめてあり、見ていて感激しました。私もできるだけ視覚的にブータンのことを伝えたくかったので、持ち帰った国旗やルンタ（5色の祈りの旗）、家を守る4霊獣の置物、竹で編んだ弁当箱のバンチュンを飾り、実際に生徒の皆さんに触ってもらいました。また、最もブータンらしいものとして伝統衣装のゴを着てきましたが、生徒たちもそれを期待していたようで、実物を見せられて良かったです。

授業では、ブータン王国と私のボランティア活動について説明した後、簡単なゾンカ語会話を教えました。これは次回ブータンの子どもとインターネットを通して交流するとき、異文化コミュニケーションの楽しさを体感してもらいたいと思ったからです。相手の文化を尊重し、寄り添い合おうとする気持ちがあれば、互いの距離が縮まり、そこから友情や信頼が生まれてくるのではないかと思います。



朝日小生徒のポスター展示



ブータン出前授業



5色のルンタとブータン国旗



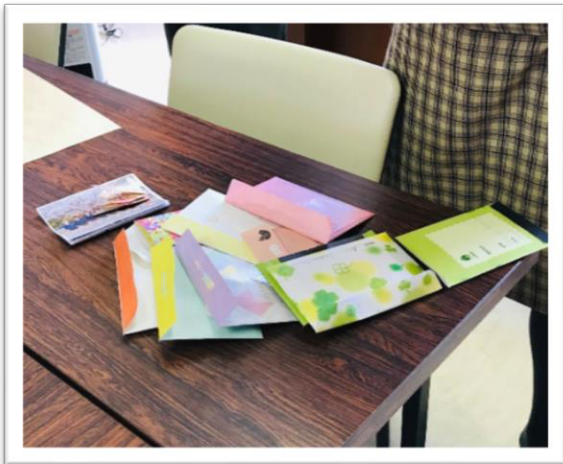
霊獣の置物（手前は龍、奥はガルダ）

岡山ブータン交流事業

1月の出前授業に引き続き、朝日小学校の生徒はブータンの子どもと交流する事業を予定していました。内容は、インターネットの Skype を通してブータンの子どもと直接会話するものと、お手紙の交換です。交流相手校はティンパーにある Pelkhil School（ペルクイルスクール）という私立学校で、同校小学部の校長はなんと倉敷市出身の方です。同郷のよしみもあってか、校長先生にこの話をもちかけるとふたつ返事で賛同してくれました。

ただ残念なことに、2月末に予定していた Skype 交流は、COVID-19 の感染予防・拡散防止のため全国的に一斉休校となったことにより、無期延期となりました。

一方で、お手紙交換は実施できています。1月の出前授業のときに朝日小学校5年生8人の手紙を預かり、ペルクイルスクール Class6 の生徒に届けました。一人ずつ手紙を受け取ったペルクイルスクールの生徒はとても喜んでくれたようです。今度私が帰国するときには、ペルクイルスクール生徒の書いたお返事を持参したいと思います。



朝日小生徒から預かった手紙



ペルキルスクール生徒に届けました

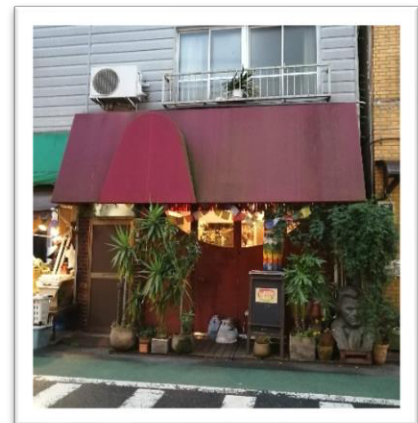
ブータン料理専門店「ガテモタブン」

こちらに来てから1年4カ月になりますが、「ブータン便り」でブータンの食べ物についてレポートしたことはありません。というのも、インターネット上にブータン料理の情報はいくらでもあるので、あえて取り上げなくてもいいかなと思っていたからです。ですが、先日一時帰国したときにブータン料理専門店に行くことがあったので、日本にいる皆さんにも紹介させていただくことにしました。機会があれば、日本で食べられるブータン料理を試してもらえればと思います。

ブータン料理の特徴はなんといっても唐辛子です。唐辛子のことは“エマ”といいます。調味料であるだけでなく、野菜としても食べます。ブータン人のソウルフードともいえる“エマダツィ”はエマをダツィ（チーズ）で煮込んだ料理。ケワ（ジャガイモ）ダツィ、シャム（きのこ）ダツィなど、いろんなバリエーションがありますが、どのダツィにも必ずエマが入っています。当初、唐辛子を食べるなんて無理だと思っていましたが、エマの量や種類によって辛さもいろいろあるので、意外と食べられるものです。なかには猛烈に辛いときもあり、辛さ耐性のあるブータン人でもヒューヒュー言いながら食べているのを見ることがあります。

ブータン料理の味付けはわりとシンプルで、けっこう美味しいと思います。ただ、大抵の料理にはエマと大量の塩、油が入っており、かなり胃にこたえます。特にエマが自分の許容量を超えたときは、胃の中がカッカして、翌日はどうしてもトイレにこもる時間が長くなってしまいます(笑)

さて、ブータン料理専門店「ガテモタブン」をご紹介します。東京の代々木上原にあるこのお店は「孤独のグルメ」というテレビ番組にも登場したことがあり、ブータン関係者なら一度は聞いたことがあると思います。日本人シェフ



が作るブータン料理は、本場のもの比べて上品かつ洗練された印象を持ちました。ブータンから取り寄せたエマもふんだんに使われており、辛さも申し分ない。これならブータン人も納得の味でしょう。

今回は同じく一時帰国中のパラグアイ隊員と2人でコース料理を注文しました。エマダツィ、モモ、パクシャパなど、ブータンではおなじみの料理がズラリ。どれも美味しい！と辛いものに飢えていたパラグアイ隊員もご満悦。驚いたのは、デザートシャーベットにも刻みエマが入っていました。これは日本オリジナルかも。甘さと辛さが同時に口の中に広がり、面白い組み合わせだなあと思いました。



ホゲ、ギェンチャンパ、モモ



エマダツィ、カリフラワーダツィ、赤米



パクシャパ



エマ入り！シャーベット

ガテモタブンは超人気店なので、事前に予約しておくことをお勧めします。私も一度ふらりと寄ったときは予約がいっぱいで入れませんでした。お店の詳細は下記ホームページをご覧ください。

ガテモタブン - Gatemo Tabun

<http://www.gatemotabum.com/>